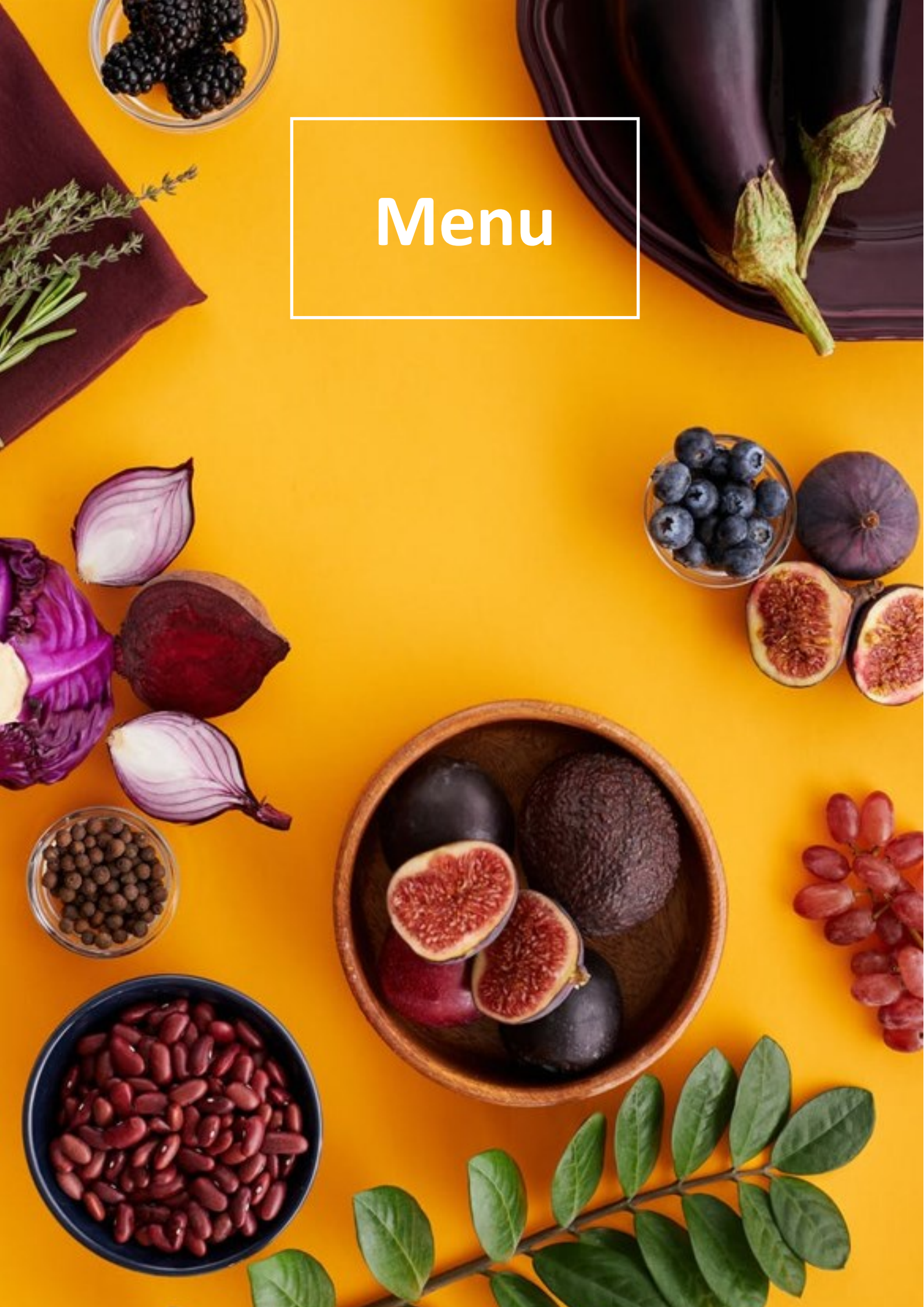


Menu





“Een goede smaak hoeft
wat ons betreft niet
ingewikkeld te zijn”

De keukenbrigade

Ons a la carte restaurant is prachtig
gelegen met uitzicht op de bossen.
Vanuit de keuken verzorgen onze chef-kok en zijn
keukenbrigade de lekkerste
gerechten voor u, veelal met lokale ingrediënten.

Wij wensen u een smaakvolle ervaring toe!

Om mee te beginnen

Broodplank



€ 5,95

Veluws brood met aioli,
tapenade en kruidenboter

Soepen

Tom kha kai soep

€ 7,50

met kip, taugé en bosui

Gazpacho van pommedori tomaat



€ 7,50

met komkommer en kruidenolie

koud geserveerd



= vegetarisch



= veganistisch



Koude voorgerechten

Carpaccio van rode biet 	€ 12,50
met gegrilde king boleet, blauwschimmel kaas en gerookte amandel	
Panna cotta van pommedori tomaat 	€ 12,50
met mozzarella en een huisgemaakte ketchup	
Van de Green Egg gerookte kalfsrib-eye	€ 12,50
met limoenmayonaise, ketjapgel, wasabi en frisée sla	
Gerookte zalm	€ 13,50
met zoetzure komkommer, chunks geroosterde brioche en suki-yaki	

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert en geniet van een 3-gangen menu voor € 35.00 p.p. U kunt de gerechten uiteraard ook apart bestellen.

Hoofdgerechten

Bij de hoofdgerechten wordt standaard aardappel- en groenten garnituur op het bord geserveerd

Dag special	€ 22,50
Vraag onze bediening naar de dagelijks wisselende special	
Koolvis	€ 22,50
met citroen beurre blanc	
Gegrilde rundersteak	€ 24,50
met een jus van gepofte knoflook	
Knolselderij gegaard in sinaasappel 	€ 21,50
met venkel salade en een chutney van mango en chilipeper	
Groente lasagne 	€ 21,50
van paprika, tomaat, courgette en basilicum	
<i>Supplement friet of sla</i>	€ 2,50



= vegetarisch



= veganistisch

Eventuele allergieën graag doorgeven aan één van onze collega's.

Desserts

Aardbeien Romanoff	€ 8,50
met verse aardbeien, mascarpone crème van likeur 43 en rosé peper	
Crème Brulée	€ 9,50
met kardamon roomijs en lemoncress	
Parfait van kokos	€ 8,50
met een schuim van koffie en gemarineerde ananas	
Kaasplank	€ 11,50
Blauwschimmel, roodschimmel, geitenkaas, harde oude kaas, vijgenbrood en stroop	



Doopsgezinde oorsprong

Hotel & Congrescentrum Mennorode heeft zijn oorsprong in de Doopsgezinde Broederschap.

Een kleine christelijke kerkgemeenschap van ongeveer 100 gemeenten die begonnen is in de hervormingstijd in het begin van de 16e eeuw.

Wereldwijd zijn er 1,5 miljoen doopsgezinden die buiten Nederland Mennonites/ Mennonieten genoemd worden

Twintigste eeuw

In het begin van de twintigste eeuw ontstond de behoefte aan vakantie- en conferentiehuisen voor Doopsgezinden en anderen. Zo is in 1925 het Broederschapshuis Elspeet opgericht. Elders in het land zijn nog enkele soortgelijke huizen. De Doopsgezinde geloofsgemeenschap en ook Mennorode kenmerkt zich door openheid voor mensen met verschillende opvattingen en dus ook voor tolerantie in de pluriformiteit van de gasten.